

Aardappelsalade met zalm

Ingrediënten

- 600 gram vastkokende aardappelen
- 4 eieren
- 400 gram zalm uit blik.
- 2 fijngesneden augurken
- 3 eetlepels kappertjes
- 4 eetlepels mayonaise
- 2 eetlepels crème fraîche
- zout, peper
- 1 eetlepel citroensap
- 2 theelepels mosterd

Werkwijze

1. Kook de aardappelen gaar met zout in 20 - 25 minuten. Laat ze afkoelen en snijd ze in blokjes.
2. Kook de eieren hard in 8 minuten en snijd ze in stukjes.
3. Verdeel de zalm in stukjes. Meng aardappelen met zalm, ei, augurk, kappertjes.
4. Roer de mayonaise met de crème fraîche, zout, peper, citroensap en mosterd. Schenk de saus over de salade.